

Code article:	1-42-012917	Page:	1/5
Ident/Release:	HW2706/002		
Identification produit:	Gélatine Or Bovine (Certifiée Halal) 250F 0,5kg		



Description du produit: Gélatine Or Bovine 250 Feuilles
Pouvoir gélifiant : 200 Bloom
Feuilles fines de 2 g.
Origine bovine

Déclaration

Nomenclature douanière: 3503001000
Instructions de conservation du produit: À consommer rapidement après préparation., Conserver à température ambiante., A conserver au sec.
Dénomination légale: Gélatine Or Bovine
Remarque réglementaire: Produit réservé à un usage professionnel. Mentions possibles sur le packaging : Qualité or, 500 feuilles/kg, 200 bloom.
Représentations possibles sur le packaging : néant
Numéro d'agrément : DE-BW 03004 EG
Fabricant: Condifa S.A.S. 28-30, rue La Fayette B.P. 80035 - F-67023 Strasbourg Cedex 1
Remarques: Gélatine destinée à la consommation humaine, catégorie G, norme NF V59-001.
Taux de TVA applicable: Taux réduit
Date de péremption: A consommer de préférence avant le: 5 ans
Unité de conditionnement: Etui de 0,5kg
Nomenclature douanière: 3503001000



Fiche technique

Condifa SAS
28/30 rue La Fayette
67023 Strasbourg Cedex 1
Tél: +33 (0)3 88 39 83 16

Code article:	1-42-012917	Page:	2/5
Ident/Release:	HW2706/002		
Identification produit:	Gélatine Or Bovine (Certifiée Halal) 250F 0,5kg		

Informations logistiques

		Unité Consommation <i>Consumer Unit</i>	Unité d'expédition <i>Case</i>	Couche <i>Layer</i>	Palette <i>Palett</i>
GTIN	<i>GTIN</i>	3660085019044	03506170019417	/	03506170019424
Nombre UC	<i>Number of CU</i>	1	8	80	720
Nombre UE	<i>Number of cases</i>	/	1	10	90
Nombre Couche	<i>Number of layers</i>	/	/	1	9
Poids net	<i>Net weight</i>	500 G	4 KG	40 KG	360 KG
Poids brut	<i>Gross weight</i>	550 G	4,7 KG	47 KG	423 KG
Longueur (cm)	<i>Length (cm)</i>	23,7	34	118	120
Largeur (cm)	<i>Width (cm)</i>	8,3	25	75	80
Hauteur (cm)	<i>Height (cm)</i>	6	14	14	141

Liste d'ingrédients

HW2706/001

gélatine alimentaire bovine, catégorie G (contient **SULFITES**)



Fiche technique

Condifa SAS
28/30 rue La Fayette
67023 Strasbourg Cedex 1
Tél: +33 (0)3 88 39 83 16

Code article:	1-42-012917	Page:	3/5
Ident/Release:	HW2706/002		
Identification produit:	Gélatine Or Bovine (Certifiée Halal) 250F 0,5kg		

Mode d'emploi et Valeurs nutritionnelles

Les dosages ci-dessous sont donnés à titre indicatif :

Mousses et Bavaroises : 4 à 5 feuilles/kg

Panna Cotta et desserts gélifiés : 5 à 6 feuilles/L

Gelées et aspics : 10 à 12 feuilles/L

Hydrater les feuilles dans de l'eau froide quelques minutes, essorer puis faire fondre sans bouillir avant incorporation.

La gélatine hydratée peut également être incorporée directement dans une préparation chaude à environ 70°C.

	Unité	Non préparé	
		100g	GDA (%)
Energie	kJ	1513	18
Energie	kcal	356	18
Matières grasses	g	0,0	0
- Acides gras saturés	g	0,0	0
Glucides	g	0,0	0
- Sucres	g	0,0	0
Fibres alimentaires	g	0,0	
Protéines	g	89	178
Sel	g	1,2	20
Vitamine D	µg	N.C.	

* % d'Apport de référence pour un adulte –type (8400kJ / 2000 kcal).

Ces valeurs et les portions peuvent varier selon l'âge, le sexe et l'activité physique.

Code article:	1-42-012917	Page:	4/5
Ident/Release:	HW2706/002		
Identification produit:	Gélatine Or Bovine (Certifiée Halal) 250F 0,5kg		

Allergènes

	Contenu dans la recette	Traces éventuelles de	Non	Ingrédients sources	Commentaire
Céréales contenant du gluten et dérivés de céréales	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		
- blé	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		
- seigle	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		
- orge	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		
- avoine	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		
- épeautre	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		
- kamut	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		
- souches hybrides	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		
Crustacés et dérivés	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		
Mollusques et dérivés	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		
Œufs et dérivés	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		
Poisson et dérivés	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		
Arachide et dérivés	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		
Soja et dérivés	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		
Lupin et dérivés	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		
Lait et dérivés (Lactose inclus)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		
Fruits à coque et dérivés de fruits à coque	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		
- amandes	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		
- noisette	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		
- noix	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		
- noix de cajou	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		
- noix de pécan	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		
- noix du Brésil	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		
- pistache	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		
- noix de Macadamia	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		
- noix de Queensland	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		
Céleri et dérivés	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		
Moutarde et dérivés	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		
Sésame et dérivés	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		
SO2 et sulfite, qté si >10mg/kg:___	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		< 50 mg / kg

Code article:	1-42-012917	Page:	5/5
Ident/Release:	HW2706/002		
Identification produit:	Gélatine Or Bovine (Certifiée Halal) 250F 0,5kg		

Critères microbiologiques

	Unité	Minimum	Maximum	Commentaire
E. Coli	UFC/g		100	
S. aureus	UFC/g		100	
Salmonelles	dans 25 g		0	
Moisissures	cfu/g		1 000	
Levures	cfu/g		1 000	
Aérobie nombre total de germes	UFC/g		1 000 000	

Critères physico-chimiques

Statut

	Oui	Non
contient de la volaille	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
contient du porc	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
contient du boeuf	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
adapté aux végétariens (ovo-lacto)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
adapté aux végétaliens	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Certificat HALAL (musulman)	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Certificat Kosher (juif)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Certificat BIO	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Ovo-végétariens	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Lacto-végétariens	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>